



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES  
Secretaria Municipal de Saúde

TERMO DE REFERÊNCIA

SIGA Nº SMS-TPS-2026/00068

1. OBJETO

1.1. DEFINIÇÕES DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a **aquisição de refeições prontas ultracongeladas (transportadas), embaladas individualmente**, destinadas aos pacientes internados na **UPA 24 Horas** da Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves. Inclui-se, ainda, o fornecimento, em regime de comodato, de um **Pass-Through quente**.

O fornecimento deverá observar integralmente as necessidades alimentares das unidades, assegurando **qualidade, segurança sanitária e continuidade dos serviços essenciais** prestados à população.

1.2. NATUREZA DO OBJETO

Serviço comum

1.3. QUANTITATIVOS

Conforme descritos no pedido de compras

1.4. REGISTRO DE PREÇO

Sim, é um registro de preço

1.5. POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

*O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços praticados, nos termos do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021 e do artigo 9º do Decreto nº 11.462/2023.*

1.6. DESCRIÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

**Obrigações do Fornecedor**

Classif. documental

00.01.01.01



# MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES

## Secretaria Municipal de Saúde

- a) Cada refeição deverá ser acompanhada de **01 sachê de 1 g de sal adicional**.
- b) As quantidades de refeições serão informadas previamente pela Secretaria solicitante, podendo sofrer alterações mediante aviso.
- c) Produtos em desacordo com as especificações deverão ser **substituídos imediatamente**, sem prejuízo das sanções previstas no edital.
- d) O cardápio deverá ser elaborado e acompanhado por **nutricionista responsável**, atendendo integralmente às exigências deste Termo. Para as refeições destinadas à UPA, o cardápio será definido pela nutricionista da unidade.
- e) A contratada poderá realizar **visita técnica prévia** ao local de entrega, por profissional devidamente identificado, mediante agendamento.
- f) A unidade de produção das refeições deverá estar localizada em até **50 km do Município**, assegurando agilidade no atendimento e qualidade sanitária.
- g) A alimentação da UPA será fornecida **sete dias por semana**, incluindo feriados. Serão ofertadas:

- 16 opções de marmitas (incluindo renais),
- 9 opções de sopas.  
As entregas ocorrerão **3 a 5 vezes por semana**, em horário a combinar, mediante aviso prévio mínimo de 24 horas.

### Especificações das Preparações

- As refeições devem seguir rigorosamente as orientações da nutricionista responsável.
- Composição da marmita (500g), considerando os alimentos prontos:
  - **Carboidrato**: 220 g (arroz, massa, batata, aipim, panqueca etc.)
  - **Leguminosa**: 80 g (feijão, lentilha, ervilha)
  - **Proteína animal**: 120 g (frango ou bovina)
  - **Legumes cozidos**: 80 g no total
- Tubérculos utilizados deverão ser *in natura*.
- Alimentos devem ser **bem cozidos, macios**, e as carnes **desfiadas ou picadas** em pedaços pequenos.
- Sopas devem ser elaboradas com base em legumes, tubérculos, carboidratos e leguminosas *in natura*, **sem proteína**, pesando aproximadamente 450 g. Devem ser, preferencialmente, **liquidificadas**.
- As refeições devem ser **isentas de lactose** e apresentar baixo teor de sal.
- O processamento das refeições deverá ser realizado pelo método **cooking-freezer**.
- Deverá ser entregue ficha técnica das preparações ao início do fornecimento, como também em caso de alguma modificação de receitas.
- As embalagens devem possuir no mínimo 3 divisórias (com exceção das sopas) e ser próprias para aquecimento em **micro-ondas, pass-through quente ou forno combinado**, contendo:



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES  
**Secretaria Municipal de Saúde**

- nome da preparação (e numeração para identificação);
  - lista de ingredientes;
  - tabela nutricional;
  - lote;
  - data de fabricação e validade.
- O controle de temperatura deve respeitar a **RDC 216**, sendo aferido no momento da entrega.

**Pass-Through em Comodato**

A contratada deverá fornecer, em comodato, equipamento conforme especificações:

- Pass-Through Quente, capacidade 540 L
- Temperatura de operação: +30 °C a +80 °C
- Controlador eletrônico com visor
- Revestimento interno em aço inox
- Voltagem: 220V
- Certificação conforme **Portaria Inmetro nº 371/2009**

**• QUANTO AOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE**

- a) O fornecedor deve dispor de veículos em quantidade suficiente para garantir entregas seguras e pontuais.
- b) O transporte deverá ocorrer em **veículos apropriados**, higienizados e exclusivos para alimentos.
- c) É proibido transportar simultaneamente pessoas, animais ou substâncias estranhas ao alimento.
- d) Deve ser apresentado **Alvará Sanitário de Transporte de Alimentos**.

**FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA**

O entregador deverá estar **uniformizado, limpo e com proteção capilar**, evitando contaminação.

**QUANTO À ENTREGA**

- a) As entregas devem ser previamente agendadas com as Secretarias.
- b) Carga e descarga são de responsabilidade da contratada.
- c) Os prazos seguirão cronograma fornecido pela Administração.
- d) A fiscalização do recebimento será realizada pela unidade solicitante.
- e) Cada entrega deve ser do **mesmo lote**.
- f) Para refeições da UPA, o aviso deverá ocorrer com **mínimo de 24 horas** de antecedência.



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES  
**Secretaria Municipal de Saúde**

g) As embalagens devem ser adequadas para aquecimento e conter identificação completa.

**QUANTO À QUALIDADE**

- a) Os alimentos devem apresentar **cor, odor e sabor característicos**, sem sinais de deterioração.
- b) Devem atender aos parâmetros **químicos, físicos e microbiológicos** previstos na legislação vigente.
- c) A Secretaria poderá solicitar análises laboratoriais (físico-químicas, microbiológicas ou microscópicas), cujos custos serão integralmente do fornecedor.
- d) A empresa deve manter **amostras conforme RDC nº 43/2015**.
- e) Produtos deteriorados deverão ser substituídos **imediatamente**, sem ônus para a Administração.

**QUANTO À HIGIENE DO PRODUTO**

- a) As características microbiológicas e organolépticas devem atender à legislação específica.
- b) Para refeições de consumo imediato, a validade será a do dia de produção e entrega.
- c) As embalagens devem conter nome da preparação, lote, data de fabricação, validade e ingredientes.
- d) Produtos inadequados serão prontamente devolvidos para substituição.

**2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

**2.1. JUSTIFICATIVAS**

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas é **imprescindível** para garantir a alimentação adequada dos pacientes atendidos pela **UPA 24 Horas**. A unidade presta serviços essenciais à população, com demandas contínuas que podem incluir **internações prolongadas, acolhimentos emergenciais e atendimentos intensivos**, conforme Portaria GM/MS nº 336/2002.

Na UPA 24h, as refeições são necessárias para atender pacientes que permanecem internados por períodos variáveis, inclusive por vários dias, sendo obrigatória a oferta de alimentação nutricional equilibrada e adequada ao estado clínico do paciente.

Os produtos fornecidos devem atender integralmente à legislação sanitária vigente da **ANVISA**, do **Ministério da Saúde** e do **Ministério da Agricultura e Pecuária**, assegurando padrões de qualidade, segurança alimentar e rastreabilidade.

**Registra-se, ainda, que os itens deste processo foram desertos e/ou fracassados no Pregão nº 110/2025, conforme ata anexada, o que reforça a necessidade de nova contratação para não comprometer o atendimento das unidades.**

**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES  
**Secretaria Municipal de Saúde**

### 3.1. SOLUÇÃO

Com base em levantamento de mercado, identificou-se que a alternativa mais adequada é a contratação de **fornecedor especializado em refeições prontas e embaladas**, garantindo:

- eliminação da necessidade de gestão interna de cozinha;
- redução de custos operacionais;
- maior agilidade na implementação do serviço;
- cardápio diversificado e ajustado às demandas nutricionais;
- capacidade de adaptação rápida à variação diária da demanda.

A contratação será formalizada por meio de Licitação

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### 4.1. REQUISITOS PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO

A empresa licitante deverá atender aos seguintes requisitos:

#### a) Qualidade e conformidade

Os alimentos devem atender integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas pela **ANVISA** e legislações correlatas.

#### b) Entrega no prazo

As refeições deverão ser entregues conforme os prazos acordados e de acordo com a demanda da **UPA Botafogo**, assegurando a continuidade do serviço conforme descrito no 1.6.

#### c) Diversidade e quantidade

O fornecedor deve disponibilizar refeições conforme especificações técnicas, em quantidades compatíveis com a demanda e em variedade adequada ao padrão nutricional definido.

#### d) Embalagens adequadas

As embalagens devem garantir integridade, higienização e segurança térmica, preservando a qualidade até o consumo.

#### e) Rastreabilidade

Deve ser assegurada a rastreabilidade dos produtos, incluindo informações de origem, lote, composição e validade.



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES  
Secretaria Municipal de Saúde

**f) Local de entrega**

As refeições serão entregues diretamente na unidade solicitante (UPA Botafogo), observando as condições específicas de armazenamento e manuseio.

**g) Atendimento às exigências contratuais**

A contratada deverá cumprir todas as especificações técnicas, realizar substituições imediatas de itens não conformes e manter comunicação eficiente com a Administração.

**4.2. QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS**

A licitante deverá apresentar:

- **Alvará de saúde ou licença sanitária** vigente, emitido pela Vigilância Sanitária do município sede da empresa.
- **Alvará/Licença Sanitária para Transporte de Alimentos**, conforme Decreto Estadual nº 23.460/1974.

**4.2.1. ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICO-PROFISSIONAL**

Não se aplica.

**4.2.2. ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL**

Será exigido atestado de capacidade técnica, emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando experiência no fornecimento de refeições.

**4.2.3. PESSOAL TÉCNICO DISPONÍVEL**

Não se aplica.

**4.3. SUB-CONTRATAÇÃO PARCIAL DO OBJETO**

Não será permitido sub-contratação.

**5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**5.1. INÍCIO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

A execução do serviço será após o envio do empenho ao fornecedor conforme a demanda do setor da COPA da UPA 24H.

**5.2. LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

O local de entrega das refeições será:

- **UPA Botafogo** – Rua Senador Alberto Pasqualine, 186 – Bairro Botafogo – Bento Gonçalves/RS



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES  
**Secretaria Municipal de Saúde**

- **Horários sugeridos:** segundas, quartas e sextas, entre 9h–11h ou 13h–14h.

Locais poderão ser alterados conforme indicado no empenho e aviso prévio ao fornecedor.

5.3. UNIDADE RESPONSÁVEL

UPA Botafogo / Setor de Nutrição:

**6. GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

**Forma da Entrega**

- Entregas programadas conforme necessidade (podendo ocorrer inclusive aos finais de semana e feriados).
- Aviso prévio mínimo de **24 horas**.
- As refeições devem ser entregues em condições adequadas de **temperatura, higiene e conservação**.
- Cada entrega deverá ser acompanhada de **nota fiscal**, enviada também por e-mail em PDF à equipe responsável.

- UPA 24h: marina.rigotti@bentogoncalves.rs.gov.br e caroline.tessaro@bentogoncalves.rs.gov.br.

- **A execução será acompanhada pelos fiscais, mediante:**

- monitoramento das entregas;
- comunicação direta com a contratada;
- conferência entre **nota fiscal x empenho**;
- encaminhamento para o controle interno e setor financeiro para efetivação do pagamento.

6.2. FISCAL DO CONTRATO OU SERVIDOR RESPONSÁVEL

Marina Rigotti e/ou Caroline Tessaro.

**7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. FORMA DE PAGAMENTO



**MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES**  
**Secretaria Municipal de Saúde**

Os pagamentos serão realizados em até 30 (trinta) dias, devendo ter emissão prévia do empenho e mediante a apresentação da nota fiscal correspondente à forma de entrega definida previamente, após a conferência e confirmação de que a mercadoria atende todos os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **8.1. FORMA DE JULGAMENTO**

*O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.*

#### **Apresentação de Amostras:**

Entende-se necessária a exigência de apresentação de amostras, com a finalidade de possibilitar a adequada análise técnica e a verificação da conformidade dos itens ofertados com as especificações constantes no Termo de Referência.

Deverá ser apresentada, pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, 01 (uma) amostra de marmitta e 01 (uma) amostra de sopa, elaboradas em conformidade com as especificações relativas à composição, porcionamento e forma de distribuição previstas no edital.

Após a definição do fornecedor vencedor, o cardápio a ser produzido será formalmente especificado pela Prefeitura, observadas as diretrizes e padrões previamente estabelecidos no processo licitatório.

### **8.2. ADJUDICAÇÕES DO OBJETO**

A adjudicação do objeto será por LOTE pois considerou o menor valor orçado para o contrato global de prestação de serviço de fornecimento de refeições ultracongeladas e regime de comodato do Pass-Through, cujo valor do contrato estará no mapa de cotação, anexo ao processo.

Justificativa da coordenação do serviço de nutrição em anexo, salientando a necessidade da licitação ser por lote com único vencedor.

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

### **9.1. MODELO UTILIZADO PARA DESCRIÇÃO DOS PREÇOS**

O modelo utilizado para descrição dos preços consistiu na apuração da média aritmética dos valores obtidos a partir de três orçamentos realizados junto a empresas locais, estabelecidas no próprio município ou em região próxima.

A escolha das empresas que forneceram os orçamentos levou em consideração não apenas os critérios legais e formais de habilitação aplicáveis à pesquisa de preços, mas também aspectos técnicos e logísticos relevantes para a boa execução contratual, considerando as características específicas do objeto.



# MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES

## Secretaria Municipal de Saúde

A proximidade geográfica dos fornecedores representa fator importante para garantir maior agilidade na entrega das refeições, melhor controle de qualidade dos alimentos e redução de riscos operacionais, especialmente considerando que se trata de serviço contínuo e sensível, como é o caso da alimentação.

Além disso, a proximidade do fornecedor contribui diretamente para o fortalecimento das garantias sanitárias relacionadas à segurança dos alimentos, permitindo maior facilidade de fiscalização, acompanhamento dos processos produtivos, verificação das condições higiênico-sanitárias e resposta rápida diante de qualquer intercorrência que possa comprometer a qualidade ou a segurança alimentar dos usuários.

Empresas com sede no próprio município ou em região próxima possuem maior capacidade de resposta em situações imprevistas, o que contribui diretamente para a regularidade e pontualidade no fornecimento, bem como para a manutenção dos padrões sanitários exigidos.

Dessa forma, a metodologia adotada para estimativa de preços possui fundamentação técnica, com foco na obtenção de valores compatíveis com a realidade operacional da execução contratual, bem como na eficiência da execução e na garantia da qualidade e segurança dos serviços prestados à Administração e aos seus usuários.

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

#### 10.1. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Órgão: 11 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

**Unidade: 003 - | MANUTENÇÃO DA MÉDIA E DA ALTA COMPLEXIDADE**

**Referência de Dotação: 1273- recurso 15001002**

**33903000000000 - Material de Consumo**

### 11. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA

#### 11.1. GARANTIA DO OBJETO

Não se aplica.

### 12. GESTÃO

#### 12.1. SECRETARIA / ÓRGÃO / RESPONSÁVEL

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - ÓRGÃO 11 - SECRETÁRIA  
DAIANE PIUCO

Bento Gonçalves, 07 de abril de 2026.



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES  
**Secretaria Municipal de Saúde**

- assinado eletronicamente -  
Isabel Pisoni  
Enfermeiro

- assinado eletronicamente -  
Caroline Tessaro  
Nutricionista

- assinado eletronicamente -  
Daiane Piuco  
Secretário Municipal

